



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

One Pot Ofen Dumplings

One Pot Ofen Dumplings

- 1 Packung TK Gyoza (Füllung nach Wahl)
- 1 Dose Lien Ying Kokosmilch mit roter Curry-Paste
- 150 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Teelöffel Nick Maple Syrup
- 2 Teelöffel Lien Ying Reis Essig
- 2 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce
- 1 kleiner Pak Choi, grob gehackt (alternativ Babyspinat)

Optional als Topping:

- 1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe
- Etwas Lien Ying Crispy Chili in Öl
- Etwas Koriander
- Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

One Pot Ofen Dumplings

1.

Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

In einer großen Auflaufform Kokosmilch mit roter Currypaste, Gemüsefond (alternativ Geflügelfond), Sojasauce, Knoblauch, Reisessig und Ahornsirup direkt vermischen.

Pak Choi (oder Babyspinat) in die Sauce geben und grob untermischen. TK-Dumplings (ungegart) nebeneinander in die Form setzen. Sie sollten etwa zur Hälfte in der Sauce liegen. Am besten einmal mit etwas Sauce übergießen.

In den Ofen schieben und ca. 35–40 min. backen, bis die Dumplings gar und oben leicht knusprig sind. Mit frischem Koriander, Sesam, Frühlingszwiebel und/oder Crispy Chiliöl toppen.